

PRAKTEK PENCUCIAN DENGAN JUMLAH KUMAN PADA ALAT MAKAN DI
WARUNG MAKAN NASI RAMES DI JALAN NGESREP TIMUR DAN JALAN PROF
SOEDARTO SH SEMARANG

IMAN BUDIMAN -- E2A303098
(2005 - Skripsi)

Makanan selain dapat memenuhi kebutuhan hidup dapat pula menjadi sumber penularan penyakit apabila tidak dikelola secara higienis. Salah satu tahap dalam higiene dan sanitasi adalah penyajian makanan yaitu penggunaan alat makan. Kontaminasi pada alat makan dapat disebabkan antara lain karena alat makan terkontaminasi kuman, proses pencucian yang kurang baik dan penanganan alat makan yang kurang baik setelah dicuci. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan praktek pencucian alat makan dengan jumlah kuman pada alat makan pedagang nasi rames di jalan Ngesrep Timur dan jalan Prof Soedarto SH Semarang. Jenis penelitian ini adalah *Explanatory Research* dengan pendekatan *Cross Sectional*. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 28 warung dan sampelnya sebanyak 21 warung. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuesioner, pemeriksaan jumlah kuman dengan usap alat (piring). Analisis data dengan menggunakan uji. Hasil penelitian menunjukkan 12 pedagang (57,1%) masuk dalam kategori benar dalam praktek pencuciannya dan 9 (42,9%) masuk dalam kategori tidak benar. Hasil pemeriksaan jumlah kuman menunjukkan 11 warung (52,4%) memenuhi syarat dan 10 warung (47,6%) tidak memenuhi syarat, dengan angka kuman tertinggi sebesar $1,65 \times 10^5$ koloni/cm² dan terendah sebesar 0,77 koloni/cm². Praktek pencucian alat makan berhubungan secara signifikan dengan jumlah kuman pada alat makan ($p=0,002$). Saran bagi pedagang setelah pencucian sebaiknya alat makan berhubungan secara signifikan dengan jumlah kuman pada alat makan ditiriskan pada rak yang bersih terbuat dari bahan anti karat, untuk pedagang yang menggunakan ember dengan air yang tidak mengalir sebaiknya sering-sering melakukan penggantian air, menggunakan 3 bak/ember yang terdiri dari bak/ember pencucian, bak/ember pembersih dan bak/ember desinfektan. Dapat menggunakan air panas ($\pm 80^{\circ}\text{C}$) sebagai pengganti desinfektan.

Kata Kunci: Praktek pencucian, Alat makan, jumlah Kuman, Warung Nasi Rames

*ASSOSIATION BETWEEN DISHES AND THE NUMBER OF BACTERIAL IN FOOD
STALL AT EAST NGESREP STREET AND PROF SOEDARTO SH STREET
SEMARANG*

Food is only used for fulfilling our lives needs but also becoming the source of disease spread it is not processed hygienically. One stage in hygiene and sanitation is food serving, that is the use of dishes. The contamination in the dishes may be caused by the bacterial, the improper washing process in the improper dishes handling after being washed. The aim of the research is to know the correlation between dishes washing practice and the number of bacterial in food stall at East Ngesrep street and Prof Soedarto SH street Semarang. This research is a kind of explanatory research with cross sectional approach. Population in this research is 28 stalls and the sample is 21 stalls. Data collection is carried out by interview using questionnaire, examination for the number of bacterial by stroking the dishes (plate). Data was analysed by using Chi square Test. The result of the research indicates that 12 merchants (57,1%) are in the category of proper in their washing practice and that 9 merchants (42,9%) are in the improper category. The result of the examination for the number of bacterial indicates that 11 stall (52,4%) fulfill the requirements and 10 stall (47,6%) do not fulfill the requirements, with the highest number of bacterial was $1,65 \times 10^5$ colony/cm² and the lowest one is $0,77 \times 10^0$ colony/cm². The dishes washing practice has a significant association with the number of bacterial in the dishes ($p=0,002$). It was suggested the merchants to drain the dishes after being washed in clean shelf made of stainless steel, for the merchants who used bucket, the writer suggests them to change the water frequently, by using 3 buckets consisting of washing bucket, cleaner bucket and disinfectant bucket. They can also use hot water ($\pm 80^\circ$) instead of disinfectant

Keyword : washing practice ,dishes,the number of bacterial ,food stall